CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

MENU GASTRONOMIQUE

L'Amphitryon

Restaurant Gastronomique

Notre restaurant gastronomique, L'Amphitryon, tire son nom de la célèbre comédie de Molière, où festin, quiproquos et plaisirs des sens s'entremêlent avec malice. Dans cette pièce, le nom d'Amphitryon devient synonyme d'hôte généreux, celui qui régale et rassemble.

C'est cet esprit que nous souhaitons faire vivre à travers notre table : un lieu où l'élégance et le raffinement culinaire rencontrent la convivialité. Comme dans le théâtre de Molière, nous célébrons ici le goût, l'émotion et le partage, avec une cuisine qui sublime les saveurs et une hospitalité qui fait de chaque invité un convive privilégié.

À L'Amphitryon, chaque repas devient une scène de plaisir et de découverte.

LA LANGOUSTINE DU ROI, UN SECRET DE VERSAILLES

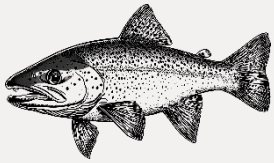
Sous Louis XIV, la langoustine était un mets rare à la cour, son transport posant un défi. Un maître d'hôtel eut l'idée de les acheminer vivantes dans des bassins d'eau de mer, préservant ainsi leur fraîcheur. Un soir, un cuisinier royal les prépara avec de la livèche du potager du Roi et un jus d'agrumes. Le plat enchanta le souverain et devint un mets prisé, mais réservé aux cercles les plus intimes.

LOUIS XIV ET LE FESTIN DES GRENOUILLES

À Versailles, toujours en quête de nouveauté, Louis XIV aurait un jour entendu son médecin vanter les vertus des cuisses de grenouille. Intrigué, il aurait lancé le défi à son cuisinier de le transformer en mets royal. Ce succès aurait contribué à introduire les grenouilles dans la haute cuisine française.

LA MARJOLAINE, SOUFFLE TENDRE DES JARDIN DE VERSAILLES

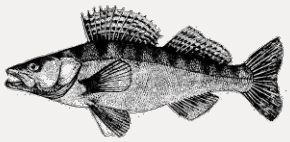
La marjolaine, herbe fine du XVIIe siècle, prisée pour ses vertus digestives. Appréciée jadis dans les cuisines royales et les remèdes d'apothicaires. Symbole d'amour discret, la marjolaine parfumait les festins royaux.



LA TRUITE

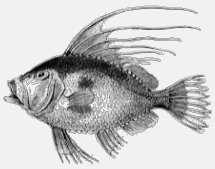
Le Roi appréciait la truite, poisson aux reflets argentés, pêché dans les rivières royales. Fraîchement préparée, elle était servie simplement, relevée d'herbes et d'un filet de citron. Même dans l'opulence, le roi savait apprécier la pureté des saveurs.

LE SANDRE, TRESOR DES ÉTANGS ROYAUX



Le sandre était fort apprécié à la table de Louis XIV, notamment pour sa chair fine et délicate. Pêché dans les étangs royaux, il arrivait encore frétillant aux cuisines de Versailles.

LE SAINT-PIERRE, VERTU ET DELICES DE CAREME



Poisson des côtes atlantiques, le Saint-Pierre, rare et réputé pour sa chair exquise, faisait figure d'invité d'honneur lors des banquets royaux en période de Carême. On raconte que la marquise de Maintenon, s'assurait que les mets servis au roi durant ces périodes soient aussi raffinés que pieux. Le Saint-Pierre, cuit en croûte de sel et servi avec un filet de citron de Menton, symbolisait cette alliance entre luxe et vertu.

LE PIGEON, VOLAILLE DE COUR & D'APPARAT

À Versailles, le pigeon n'était pas un mets de basse-cour, mais bien une délicatesse. Les volières royales en élevaient des centaines, nourries aux grains sélectionnés, pour fournir la table du roi. Louis XIV les aimait farcis de truffes et de mie de pain, servis avec une réduction de vin de Beaune. On dit qu'un jour, un pigeon rôti aurait échappé des mains d'un marmiton maladroit, provoquant l'hilarité rare, mais précieuse, du roi Soleil lui-même.

LE RIS DE VEAU, DIPLOMATIE A LA FRANÇAISE

Délicatesse des plus raffinées, le ris de veau était réservé aux plus grands dîners d'apparat. À Versailles, il était blanchi, puis poêlé au beurre jusqu'à devenir fondant à cœur et croustillant en surface. Le duc de Saint-Simon, chroniqueur impitoyable de la cour, notait dans ses mémoires qu'aucun ministre ne se voyait offrir une place au Conseil sans avoir d'abord été convié à un souper où figuraient les fameux ris de veau à la royale, preuve que même au royaume de la grandeur, la politique passait par l'assiette.

« LES METS DES ROIS DE FRANCE INTERPRETES PAR LE CHEF »

~ HORS-D'ŒUVRE FIN ~

Langoustines, fraîcheur de livèche, carottes des sables et élixir des carapaces
€38

Tomate entre flamme et la rosée, saveur de marjolaine
et givre de safran des terres Tourangelles
€28

~ HORS-D'ŒUVRE CHAUD ~

Douce fricassée de grenouilles en habit de noisette, nuée de girolles
et parfum de fenouil sauvage
€36

Truite de la Favorite, éclat de concombre acidulé,
laitue d'été croquante fleurant la verveine, Garum de Tours
€32

~ POTAGE DE LA COUR ROYALE ~

Délicate crème rafraîchissante d'haricot vert, nuage de romarin
€26

~ POISSONS ~

Sandre grillé, légumes du Roi, frisée poivrée, beurre d'arrêtes aux algues
€49

Saint-Pierre rôti, céleri confit, raifort, persil des marais,
marinière de coquillages au Vouvray Louise de La Vallière
€58

~ VIANDES ~

Pigeon Rôti sur coffre, fèves liées au lard gras,
la cuisse confite au thym, jus acide au vinaigre de noix
€56

Ris de veau croustillant, petit-violet façon barigoule,
ail confit, jus de veau corsé
€58

~ VEGETARIEN ~

Les délices verts du Potager Royal
€44

~ DOUCEURS & GOURMANDISES ~

Douceur de rhubarbe à la vanille bourbon
€24

Soufflé fraise grillé, fraicheur d'estragon
€24

Sélection de fromages affinés
€19

MENU EN 4 TEMPS « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

€95 TTC

~ HORS D'OEUVRE ~

- *Tomate entre flamme et la rosée, saveur de marjolaine et givre de safran des terres Tourangelles*

~ ou ~

Truite de la Favorite, éclat de concombre acidulé, laitue d'été croquante fleurant la verveine, Garum de Tours

- *POTAGE de la COUR ROYALE*

~ POISSON ~

Sandre grillé, légumes du Roi, frisée poivrée, beurre d'arrêtes aux algues

~ ou ~

~ VIANDE ~

Pigeon Rôti sur coffre, fèves liées au lard gras, la cuisse confite au thym, jus acide au vinaigre de noix

~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

- *Les délices verts*

~ DOUCEURS & GOURMANDISES ~

- *Soufflé fraise grillé, fraicheur d'estragon*

~ ou ~

- *Douceur de rhubarbe à la vanille bourbon*

~ ou ~

- *Sélection de fromages affinés*

MENU EN 6 TEMPS « MADEMOISELLE DE BLOIS »

€130 TTC

~ PREMIER HORS-D'ŒUVRE ~

Langoustines, fraîcheur de livèche,
carottes des sables et élixir des carapaces
~ ou ~
Douce fricassée de grenouilles en habit de noisette,
nuée de Girolles et parfum de fenouil sauvage

~ SECOND HORS-D'ŒUVRE ~

- *Tomate entre flamme et la rosée, saveur de marjolaine*
et givre de safran des terres Tourangelles

~ ou ~
Truite de la Favorite, éclat de concombre acidulé,
laitue d'été croquante fleurant la verveine, Garum de Tours

- *POTAGE de la COUR ROYALE*

~ POISSON ~

Sandre grillé, légumes du Roi, frisée poivrée,
beurre d'arrêtes aux algues
~ ou ~
Saint-Pierre rôti, céleri confit, raifort, persil des marais,
marinière de coquillages au Vouvray Louise de La Vallière

~ VIANDE ~

Pigeon Rôti sur coffre, fèves liées au lard gras,
la cuisse confite au thym, jus acide au vinaigre de noix
~ ou ~
Ris de veau croustillant, petit-violet façon barigoule,
ail confit, jus de veau corsé
~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

- *Les délices verts*

~ DOUCEURS & GOURMANDISES ~

- *Soufflé fraise grillé, fraicheur d'estragon*

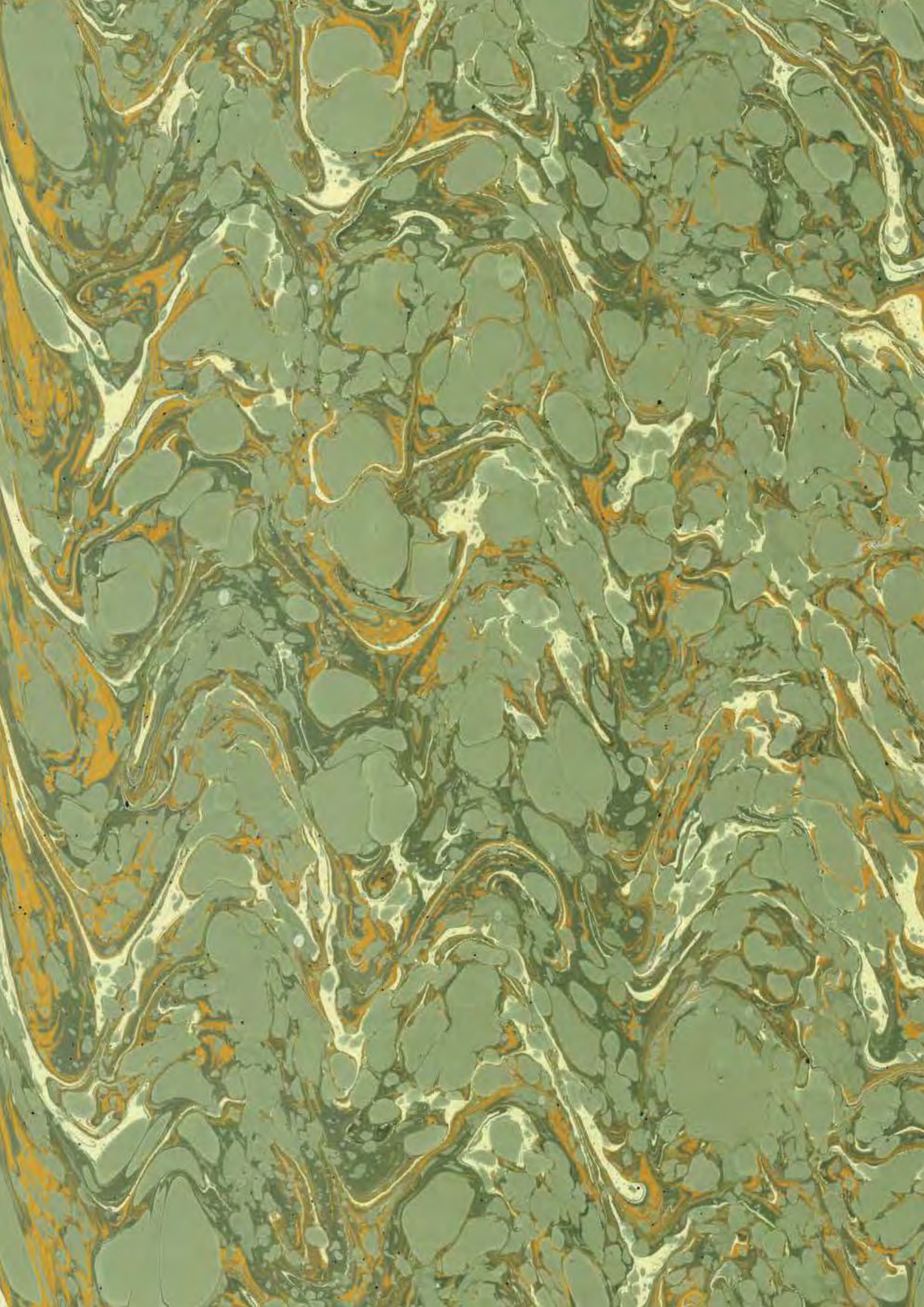
~ ou ~

- *Douceur de rhubarbe à la vanille bourbon*

~ ou ~

- *Sélection de fromages affinés*

Origine de nos viandes : Union Européenne
Origine de notre pêche : France pêche durable en chalut

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

TVA et service inclus.